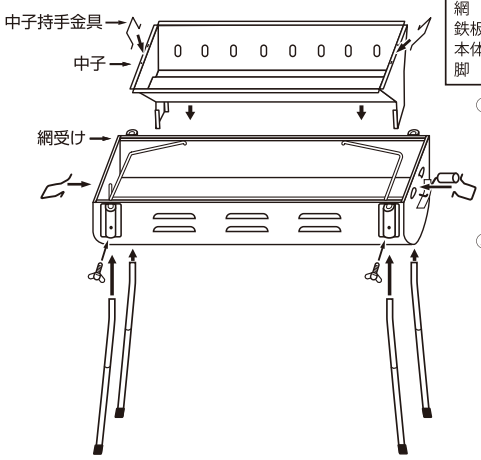
Field Station

USER CO.,LTD.

DRUM BARBECUE RANGE･D-M-HL 2way

ドラムバーベキューコンロ･D-M-HL 2way

コンロの組み立て方



品質表示
本体：鉄（紛体塗装）
中子：鉄（電着塗装）
網　：鉄（クロームメッキ）
鉄板：鉄（シリコン樹脂塗装）
本体持手・鉄板持ち手・中子持手：鉄（クロームメッキ）
脚　：鉄（クロームメッキ）

① 脚をコーナー（４ヵ所）に差し込み、ネジで止めてください。

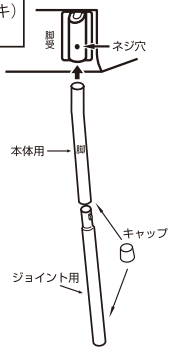
《脚の組み立て要領》

本体の脚受け部に脚を差し込み、脚は外側に開くようにくの字に曲げている箇所までいっぱいに差し込んでください。

② 次に４本の脚の向きを調整し、脚がぐらつかないようにしっかりとネジを締め、脚を固定させてください。

※必要に応じて脚を２段階に調整してください。又調整した脚の先にキャップを取り付けてください。

脚を固定したら、本体持手金具をコンロの両側面に差し込み、中子持手金具も同様に中子に差し込み本体の中に中子を入れてください。



■付属品

- ●中子
- ●中子持手金具（2コ）
- ●網受け
- ●網（2枚）
- ●鉄板
- ●鉄板持手金具（2コ）
- ●本体持手金具（2コ）
- ●脚 本体用4本
  ジョイント用4本
- ●蝶ネジ4本

：取説 梱包材　：包装袋　：ダンボール

プレートの上手な使い方説明 ～焦付きを防ぐポイント～

仕込みが重要

調理の前に

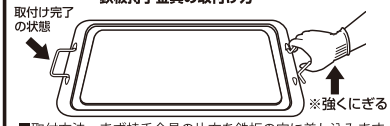
①炭を十分におこし、火力がある状態でプレートを置いてください。
※初めてご使用になる場合は、必ず次の油の仕込みを行ってください。
②油をたっぷり塗り、くず野菜を入れて５分程炒めてください。シリコン樹脂の焼ける臭いや不純物を取り除きます。表面が滑らかになり、油が十分に染込み焦付きを防ぎます。

くず野菜がない場合は…
キッチンペーパーに油を染込ませ、プレートに塗り付けてください。火力によって異なりますが３分～５分程度を目安にしてください。ペーパーの油が少なくなれば足しながら行ってください。この時に十分に油をなじませておかないと焦付きの原因になります。

③上記の油の仕込みが終わったら、一度油を拭き取り再度薄く油を塗ってから調理を始めてください。

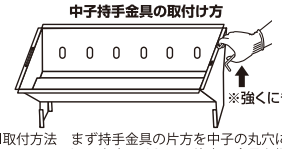
鉄板・中子持手金具の取付け方

鉄板持手金具の取付け方



■取付方法　まず持手金具の片方を鉄板の穴に差し込みます。そして、片方で金具を握りしめ、スプリングの力を利用してもう片方の穴に差し込んで取付けてください。

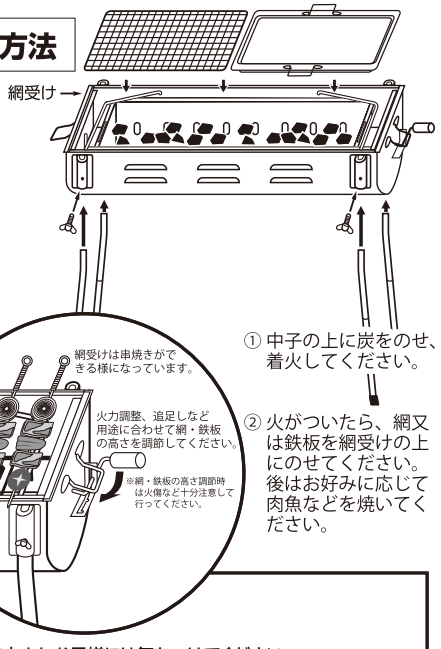
中子持手金具の取付け方



■取付方法　まず持手金具の片方を中子の丸穴に差し込みます。そして、片方で金具を握りしめ、スプリングの力を利用してもう片方の四角穴に差し込んで取付けてください。

■取付上の注意　取付け時は必ず手袋を着用し、指を挟まないように注意してください。

使用方法



① 中子の上に炭をのせ、着火してください。

② 火がついたら、網又は鉄板を網受けの上にのせてください。後はお好みに応じて肉魚などを焼いてください。

⚠ご使用上の注意

お取扱い

★火災、残り火の始末には十分気をつけてください。又本体が熱くなりますので火傷に注意してください。特に小さなお子様には気をつけてください。
★万一に備え消火のための道具、水などをご用意ください。そして液体･気体燃料は絶対近くに置かないでください。
★料理以外には使用しないでください。又網の上には肉や野菜などの具以外の重量物はのせないでください。
★屋外の地面の上で使用し屋内では使用しないでください。又テーブルなどの上や燃えやすいものの近くでは使用しないでください。
★炭受けに適量以上の炭を入れて加熱しないでください。高温により変形や破損、塗装剥がれの原因になります。
★炭･チャコールブリケットの固形燃料を使用し、石油などの液体燃料は使用しないでください。他の燃焼器具を中に入れて使用しないでください。
★組立から燃焼中及び後片付けまで火傷やケガ防止のため手袋を着用してください。
★使用中転倒しないように本体の設置は安定させてください。そして燃料の補給には火ばさみなどを用い、燃焼中の本体の移動は火が飛び散る危険がありますのでしないでください。
★本体の底は高温になり、高さをローポジションでされる場合、芝生などは焦げるおそれもありますので、土か石などの上で行ってください。
★破損、故障、変形などの症状を発見したらただちにご使用をおやめください。

お手入れ

★撤収作業は炭が燃え尽きたことを確認した後に行ってください。又消火のために水をかけると急激な温度変化により器具が変形しますので注意してください。
★ご使用後は十分冷却してから手袋を着用し、スチール製ですのでケガに注意して、スポンジ･タワシで洗ってください。焦げ付きなどの洗浄には食器用洗剤を使用し、スチールタワシ、磨き粉などは使用しないでください。
★塗料の性質上高温により塗装が変化したり高熱によって塗装がはがれると、スチール製ですので錆びやすくなりますので洗浄後は水気をよく拭き取り乾燥させてから食用油を塗ってください。
★部品なども忘れず管理をきちんとして湿気のないところに保管してください。